



LAPORAN SKRIPSI
SISTEM INFOMASI PERSEDIAAN DAN PROMOSI PADA SRI
REJEKI CATERING BERBASIS WEB

Laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program
Studi Sistem Informasi S-1 pada Fakultas Teknik
Universitas Muria Kudus

Disusun oleh :

Nama : Noor Jannah
NIM : 2012-53-114
Program Studi : Sistem Informasi
Fakultas : Teknik

UNIVERSITAS MURIA KUDUS
KUDUS
2016

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Noor Jannah
NIM : 2012-53-114
Program Studi : Sistem Informasi
Judul Skripsi : Sistem Informasi Persediaan dan Promosi Pada Sri
Rejeki Catering Berbasis Web
Pembimbing Utama : Andy Prasetyo Utomo, S.Kom, MT
Pembimbing Pembantu : Anteng Widodo, ST, M.Kom

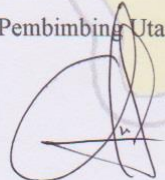
Kudus, 27 juni 2016

Yang Mengusulkan,

Noor Jannah

Menyetujui :

Pembimbing Utama,



Andy Prasetyo Utomo, S.Kom, MT

NIDN. 0618058301

Pembimbing Pembantu,



Anteng Widodo, ST, M.Kom

. NIDN. 0628017501

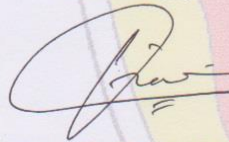
HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Noor Jannah
NIM : 2012-53-114
Program Studi : Sistem Informasi
Judul Skripsi : Sistem Informasi Persediaan dan Promosi Pada Sri
Rejeki Catering Berbasis Web
Pembimbing Utama : Andy Prasetyo Utomo, S.Kom, MT
Pembimbing Pembantu : Anteng Widodo, ST, M.Kom

Telah diujikan pada ujian sarjana, tanggal 21 Juli 2016
dan dinyatakan **LULUS**

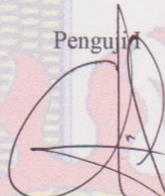
Kudus, 21 Juli 2016

Ketua Penguji



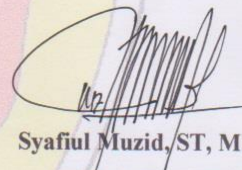
Diana Laily Fithri, M.Kom
NIDN. 0627018502

Penguji I



Andy Prasetyo Utomo, S.Kom, MT
NIDN. 0618058301

Penguji II



Syafiul Muzid, ST, M.Cs
NIDN. 0623068301

Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik



Mohammad Dahlan, ST, MT
NIDN. 0601076901

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Noor Jannah

NIM : 2012-53-114

Program Studi : Sistem Informasi

Jenjang : Strata Satu (S1)

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan ijin kepada pihak Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus **Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif** (*Non-Exsclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah ini yang berjudul "Sistem Informasi Persediaan Dan promosi Pada Sri Rejeki Catering Berbasis Web" beserta perangkat yang diperlukan (apabila ada).

Dengan **Hak bebas Royalti Non-Eksklusif** ini pihak Universitas Muria Kudus berhak menyimpan, mengalih-media atau bentuk-kan pengolahanya dalam pangkalan data (*database*), mendistribusikannya dan menampilkan atau mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Universitas Muria Kudus, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Kudus, 10 Agustus 2016

Yang menyatakan


Noor Jannah

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

- *Memulai dengan penuh keyakinan, menjalankan dengan penuh keikhlasan, menyelesaikan dengan penuh kebahagiaan*
- *Pendidikan bukanlah suatu proses untuk mengisi wadah yang kosong, akan tetapi Pendidikan adalah suatu proses menyalakan api pikiran (W.B. Yeats)*
- *Bahagiakanlah kedua orang tuamu maka hidupmu akan sempurna*
- *Sesungguhnya kesuksesan itu berjalan diatas kesusahan dan pengorbanan*

PERSEMBAHAN

Skripsi ini penulis persembahkan kepada :

1. Allah SWT dan Nabi Muhammad SAW yang selalu memberikan kemudahan di dalam hidup
2. Kedu orang tua Bapak (Solikhin) dan Ibu (Sri Yanah) yang selalu menyemangati dan mendoakan saya.
3. Saudara Laki-laki (Wahyu Alvian)
4. Seseorang yang spesial yang selalu mensupport dan menemani
5. Sahabat-sahabat saya di Sistem Informasi Kelas C serta teman-teman angkatan 2012/2013.
6. Sahabat-sahabat KKN Desa Tlogopandogan Gajah Demak
7. Serta semua orang, teman yang membantu dan peduli pada saya.

ABSTRAK

Sri Rejeki Catering merupakan salah satu pelaku bisnis home industry yang bergerak dalam industri rumah berskala menengah yang bergerak dibidang Makanan, Penyajian dan Pelayanan. Dalam melakukan kegiatan persediaan, promosi dan pemasaran, Catering Sri Rejeki masih menggunakan media yang sederhana yaitu dengan kartu nama dan brosur. Sedangkan untuk pelayanan informasi dengan pencatatan manual, hal ini menjadikan kegiatan tersebut belum maksimal, maka dari itu Catering Sri Rejeki membutuhkan sebuah Sistem Informasi berbasis Web, yang nantinya mampu melakukan pendataan persediaan, promosi dan pemasaran lebih maksimal lagi sehingga mampu memperluas jangkauan pemasaran tanpa harus menghabiskan banyak waktu dan biaya. Sistem ini dibuat menggunakan metode pengembangan *waterfall*, pemodelan menggunakan UML (*Unified Modeling Language*) dan perancangan database yang di usulkan berupa ERD (*Entity Relationship Diagram*) serta menggunakan database *MySQL*.

Kata Kunci : Sri Rejeki Catering, Persediaan, Promosi

ABTRACT

Sri Rejeki Catering is one of the businesses of home industry engaged in medium-scale home industry engaged in Food, Presentation and Service. In conducting the inventory, promotion and marketing, Catering Sri Rejeki still using the media as simple as business cards and brochures. As for information services with manual recording, it makes such activity is not maximized, therefore Catering Sri Rejeki requires an Information System Web-based, which will be able to collect inventory, promotions and marketing more maximal so as to expand the marketing reach without having to spend a lot of time and cost. This system was designed using waterfall development method, receipts modeling UML (Unified Modeling Language) and database design of the proposed form of ERD (Entity Relationship Diagram) and using a MySQL database.

Keywords: Sri Rejeki Catering, Inventory, Promotion



KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi Penulis juga bersyukur atas terselesainya penyusunan laporan Skripsi ini.

Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Sistem Informasi S-1 pada Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.

Atas tersusunnya Laporan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

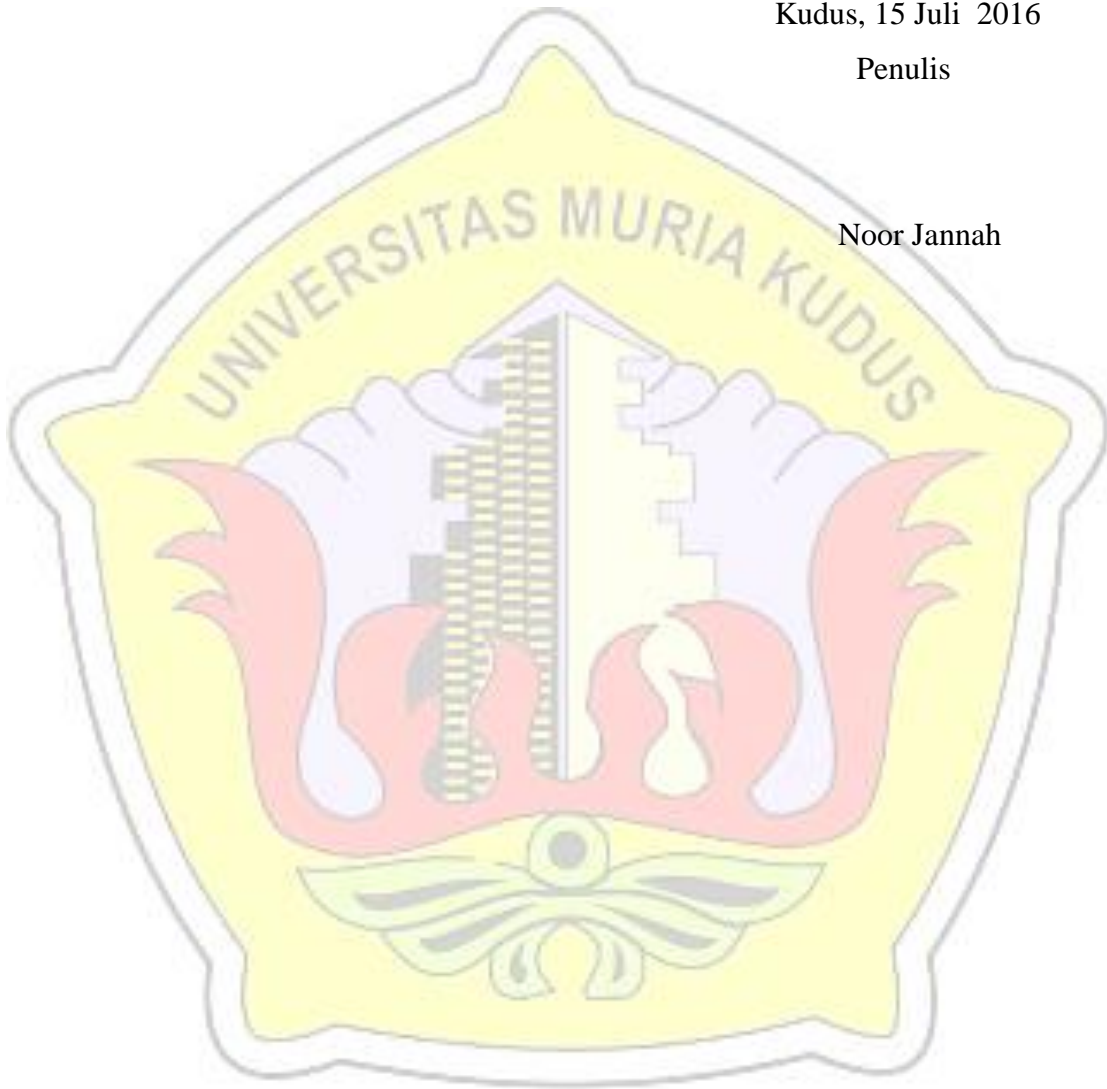
1. Bapak Dr.Suparno, SH, MS selaku Rektor Universitas Muria Kudus
2. Bapak Mohammad Dahlan , S.T, M.T, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
3. Bapak R. Rhoedy Setiawan, M.Kom, selaku Ketua Program Studi Sistem Informasi Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
4. Bapak Andy Prasetyo Utomo, S.Kom, MT, selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan dalam pembuatan laporan skripsi ini.
5. Bapak Anteng Widodo, ST, M.Kom, selaku Pembimbing Pembantu yang telah memberikan bimbingan dalam pembuatan laporan skripsi ini.
6. Ibu Sriyanah selaku pemilik Sri Rejeki Catering yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Penelitian skripsi di Sri Rejeki Catering dan telah memberikan data kepada Penulis untuk penyusunan Skripsi ini.
7. Kedua orang tua bapak Solikhin dan ibu Sriyanah yang sangat Penulis cintai, yang telah memberi dukungan secara material maupun spiritual.
8. Teman-teman dan sahabat di Fakultas Teknik Prodi Sistem Informasi angkatan 2012
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan laporan Skripsi ini.

Demikian Laporan ini disusun, namun Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini sangat jauh dari kesempurnaan. Namun Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Kudus, 15 Juli 2016

Penulis

Noor Jannah



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan Skripsi	3
1.4.1. Tujuan Skripsi	3
1.4.2. Tujuan pembuatan laporan Skripsi	3
1.5. Manfaat Skripsi	3
1.5.1 Manfaat Bagi Perusahaan	3
1.5.2 Manfaat Bagi Mahasiswa	3
1.5.3 Manfaat Bagi Universitas	3
1.6. Tinjauan Pustaka	4
1.7. Metodologi Penelitian	5
1.7.1. Metode Pengembangan Sistem	5
1.7.2. Metode Perancangan Sistem	6
1.7.3. Objek Penelitian Skripsi	7

1.7.4. Metode Pengumpulan Data.....	7
1.8. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1. Pengertian Sistem Informasi	11
2.2. Pengertian Persediaan	11
2.3. Pengertian Promosi	11
2.4. Pengertian Catering.....	11
2.5. Pengertian Sistem Informasi Persediaan dan Promosi Pada Jasa Boga atau Catering.....	12
2.6. Alat Bantu Desain Sistem	12
2.6.1 FOD (<i>Flow Of Document</i>)	12
2.6.2 <i>Unified Modeling Language</i> (UML).....	14
2.7. ERD (<i>Entity Relationship Diagram</i>).....	19
BAB III TINJAUAN UMUM	
3.1 Tinjauan Umum	21
3.1.1 Sejarah Berdirinya Sri Rejeki Catering.....	21
3.1.2 Visi dan Misi.....	22
3.1.3 Struktur Organisasi	23
3.1.4 Tugas Pokok.....	24
3.1.5 Lokasi.....	25
3.1.6 Analisa Sistem yang Berjalan	25
BAB IV PEMBAHASAN	
4.1 Analisa Sistem Yang Dibangun	29
4.2 Analisa Kebutuhan Data dan Informasi	29
4.3 Analisa Kebutuhan Perangkat.....	30
4.3.1 Kebutuhan <i>Hardware</i>	30
4.3.2 Kebutuhan <i>Software</i>	30
4.4 Perancangan Pemodelan Sistem.....	30
4.4.1 <i>Use Case Diagram</i>	30
4.4.2 <i>Business Use Case Diagram</i>	35

4.4.3 System <i>Use Case Diagram</i>	36
4.4.4 Skenario Sistem <i>Use Case</i>	37
4.4.5 <i>Class Diagram</i>	43
4.4.6 <i>Sequence Diagram</i>	50
4.4.7 <i>Activity Diagram</i>	60
4.4.8 <i>Statechart Diagram</i>	72
4.5 <i>Entity Relationship Diagram</i>	84
4.6 Kamus Data	86
4.7 Perancangan Database	87
4.8 Relasi Tabel	96
4.9 Desain <i>Input dan Output</i>	97
4.9.1 Desain <i>Input</i>	97
4.9.2 Desain <i>Output</i>	103
BAB V IMPLEMENTASI SISTEM	
5.1 Implementasi Sistem	107
5.2 Lingkungan Implementasi	107
5.2.1 Kebutuhan Perangkat Keras (<i>Hardware</i>)	107
5.2.2 Kebutuhan Perangkat Lunak (<i>Software</i>)	108
5.2.3 Kebutuhan Sumber Daya Manusia (<i>Brainware</i>)	108
5.3 Tampilan Implementasi Program	108
5.3.1 Tampilan Halaman Menu Utama	108
5.3.2 Tampilan Halaman <i>Login</i>	109
5.3.3 Tampilan Form Pendaftaran Pelanggan	110
5.3.4 Tampilan Menu Kelola Data Pelanggan	110
5.3.5 Tampilan Form Pemesanan	111
5.3.6 Tampilan Menu Daftar Belanja Pembelian Makanan	111
5.3.7 Tampilan Form Input Data Konfirmasi pembayaran	112
5.3.8 Tampilan Menu Konfirmasi pembayaran	112
5.3.9 Tampilan Form Input Data Pengambilan	113
5.3.10 Tampilan Menu Kelola Data Pengambilan	113

5.3.11 Tampilan Form Input Data Menu Makanan	114
5.3.12 Tampilan Kelola Menu Makanan	114
5.3.13 Tampilan Form Input Data Bahan Produksi Masuk	115
5.3.14 Tampilan Menu Kelola Bahan Produksi Masuk	115
5.3.15 Tampilan Form Input Data Bahan Keluar.....	116
5.3.16 Tampilan Menu kelola Bahan Produksi Keluar	116
5.3.17 Tampilan Form Input Data Bahan produksi	117
5.3.18 Tampilan Menu Kelola Bahan produksi	117
5.3.19 Tampilan Form Input Data User	118
5.3.20 Tampilan Menu Kelola Data User	118
5.3.21 Tampilan Laporan Pemesanan.....	119
5.3.22 Tampilan Cetak Laporan Data Pemesanan	119
5.3.23 Tampilan Laporan Konfirmasi Pembayaran	120
5.3.24 Tampilan Cetak Laporan Data Pembayaran	120
5.3.25 Tampilan Cetak Laporan Data Pengambilan	121
BAB VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan	123
6.2 Saran.....	123
DAFTAR PUSTAKA	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Sri Rejeki Catering.....	23
Gambar 3. 2 Denah Lokasi Sri Rejeki Catering.....	25
Gambar 3. 3 <i>Flow Of Document</i> Persediaan Bahan Produksi	26
Gambar 3. 4 <i>Flow Of Document</i> Pemesanan dan Pembelian.....	27
Gambar 4. 1 <i>Business Use Case</i>	35
Gambar 4. 2 <i>Sistem Use Case</i>	36
Gambar 4. 3 <i>Class User</i>	44
Gambar 4. 4 <i>Class Pemesanan</i>	44
Gambar 4. 5 <i>Class Konfirmasi</i>	45
Gambar 4. 6 <i>Class Pengambilan</i>	45
Gambar 4. 7 <i>Class Menu</i>	46
Gambar 4. 8 <i>Class Laporan</i>	47
Gambar 4. 9 <i>Class Persediaan Bahan Produksi</i>	47
Gambar 4. 10 <i>Class Bahan Masuk</i>	48
Gambar 4. 11 <i>Class Diagram</i> Sistem Persediaan dan Promosi Pada Sri Rejeki Catering Berbasis Web	49
Gambar 4. 12 <i>Sequence Diagram</i> Melakukan Pendaftaran	50
Gambar 4. 13 : <i>Sequence Diagram</i> Melakukan Pemesanan	51
Gambar 4. 14 : <i>Sequence Diagram</i> Melakukan Pembayaran	52
Gambar 4. 15 : <i>Sequence Diagram</i> Data Mengelola Pemesanan.....	53
Gambar 4. 16 : <i>Sequence Diagram</i> Data Mengelola Konfirmasi	54
Gambar 4. 17 : <i>Sequence Diagram</i> Mengelola Data Pengambilan.....	55
Gambar 4. 18 : <i>Sequence Diagram</i> Data Mengelola Menu	56
Gambar 4. 19 : <i>Sequence Diagram</i> Melihat Laporan	57
Gambar 4. 20 : <i>Sequence Diagram</i> Mengelola Bahan Masuk	58
Gambar 4. 21 : <i>Sequence Diagram</i> Mengelola Persediaan Bahan Produksi	59
Gambar 4. 22 : <i>Sequence Diagram</i> Kelola User	60
Gambar 4. 23 : <i>Activity Diagram</i> Melakukan Pendaftaran	61

Gambar 4. 24 : <i>Activity Diagram</i> Melakukan Pemesanan	62
Gambar 4. 25 : <i>Activity Diagram</i> Melakukan Pembayaran	63
Gambar 4. 26 : <i>Activity Diagram</i> Data Pemesanan.....	64
Gambar 4. 27 : <i>Activity Diagram</i> Data konfirmasi	65
Gambar 4. 28 : <i>Activity Diagram</i> Mengelola Data Pengambilan.....	66
Gambar 4. 29 : <i>Activity Diagram</i> Mengelola Data Menu	67
Gambar 4. 30 : <i>Activity Diagram</i> Laporan.....	68
Gambar 4. 31 : <i>Activity Diagram</i> Mengelola Bahan Masuk	69
Gambar 4. 32 : <i>Activity Diagram</i> Persediaan bahan produksi	70
Gambar 4. 33 : <i>Activity Diagram</i> Kelola User.....	71
Gambar 4. 35 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Login User	71
Gambar 4. 34 : <i>Statechart Diagram</i> Logout Admin	71
Gambar 4. 35 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Pemesanan.....	73
Gambar 4. 36: <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Pemesanan	73
Gambar 4. 37 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Hapus Data Pemesanan.....	73
Gambar 4. 38 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Pemesanan	74
Gambar 4. 39 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Konfirmasi.....	74
Gambar 4. 40 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Konfirmasi	75
Gambar 4. 41 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Hapus Data Konfirmasi	75
Gambar 4. 42 <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Konfirmasi.....	75
Gambar 4. 43 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Pengambilan.....	76
Gambar 4. 44 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Pengambilan	76
Gambar 4. 45 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Hapus Data Pengambilan.....	77
Gambar 4. 46 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Pengambilan	77
Gambar 4. 47 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Menu	78
Gambar 4. 48 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Menu.....	78
Gambar 4. 49 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Hapus Data Menu	78
Gambar 4. 50 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Menu.....	79
Gambar 4. 51 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Laporan	79
Gambar 4. 52 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Laporan.....	79

Gambar 4. 53 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Hapus Data Laporan	80
Gambar 4. 54 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Laporan.....	80
Gambar 4. 55 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Bahan Masuk.....	81
Gambar 4. 56 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Bahan Masuk	81
Gambar 4. 57 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Hapus Data Bahan Masuk.....	81
Gambar 4. 58 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Bahan Masuk.....	82
Gambar 4. 59 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Tambah Data Persediaan Bahan Baku	

82

Gambar 4. 60 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Ubah Data Persediaan Bahan Baku	83
Gambar 4. 61 : <i>Statechart Diagram</i> Hapus Operasi Data Persediaan Bahan Baku	83
Gambar 4. 62 : <i>Statechart Diagram</i> Operasi Cari Data Persediaan Bahan Baku ..	83
Gambar 4. 63 : Mengidentifikasi dan menetapkan entitas.....	84
Gambar 4. 64 : Menentukan <i>atribut key (primary key)</i>	84
Gambar 4. 65 : Relasi dan Kardinalitas	85
Gambar 4. 66 : Atribut-Atribut Deskriptif	86
Gambar 4. 67 : Relasi Tabel.....	96
Gambar 4. 68 : Desain Halaman Menu Utama	97
Gambar 4. 69 : Halaman <i>Login</i>	98
Gambar 4. 70 : Desain <i>Form Input</i> Pendaftaran Pelanggan.....	99
Gambar 4. 71 : Desain <i>Form Input</i> Data Pemesanan.....	99
Gambar 4. 72 : Desain <i>Form Input</i> Data Konfirmasi Pembayaran.....	100
Gambar 4. 73 : Desain <i>Form Input</i> Data Pengambilan.....	100
Gambar 4. 74 : Desain Halaman Menu Makanan	101
Gambar 4. 75 : Desain <i>Form Input</i> Data Bahan Masuk.....	101
Gambar 4. 76 : Desain <i>Form Input</i> Data Bahan Keluar.....	102
Gambar 4. 77 : Desain <i>Form Input</i> Data Bahan produksi.....	102
Gambar 4. 78 : Desain <i>Form Input</i> Data <i>user</i>	103
Gambar 4. 79 : Desain <i>Output</i> Laporan Data <i>User</i>	103
Gambar 4. 80 : Desain <i>Output</i> Laporan Pemesanan	104
Gambar 4. 81 : Desain <i>Output</i> Laporan Pembayaran	104

Gambar 4. 82 : Desain <i>Output</i> Laporan Pengambilan	105
Gambar 4. 83 : Desain <i>Output</i> Laporan Bahan Produksi.....	105
Gambar 4. 84 : Desain <i>Output</i> Laporan Bahan masuk.....	106
Gambar 4. 85 : Desain <i>Output</i> Laporan Bahan Keluar	106
Gambar 5. 1 : Tampilan Halaman Menu Utama	109
Gambar 5. 2 : Tampilan Halaman <i>Login</i>	109
Gambar 5. 3 : Tampilan Form Pendaftaran Pelanggan	110
Gambar 5. 4 : Tampilan Menu Kelola Data Pelanggan	110
Gambar 5. 5 : Tampilan Form Pemesanan.....	111
Gambar 5. 6 : Tampilan Menu Daftar Belanja Pembelian Makanan.....	111
Gambar 5. 7 : Tampilan Form Input Data Konfirmasi pembayaran	112
Gambar 5. 8 : Tampilan Menu Data Konfirmasi pembayaran.....	112
Gambar 5. 9 : Tampilan Form Input Data Pengambilan.....	113
Gambar 5. 10 : Tampilan Menu Kelola Data Pengambilan	113
Gambar 5. 11 : Tampilan Form Input Data Menu Makanan.....	114
Gambar 5. 12 : Tampilan kelola Menu Makanan	114
Gambar 5. 13 : Tampilan Form Input Data Bahan Produksi Masuk	115
Gambar 5. 14 : Tampilan Menu Kelola Bahan Produksi Masuk	115
Gambar 5. 15 : Tampilan Form Input Data Bahan Keluar.....	116
Gambar 5. 16 : Tampilan Form Input Data Bahan Produksi Keluar	116
Gambar 5. 17 : Tampilan Form Input Data Bahan produksi.....	117
Gambar 5. 18 : Tampilan Form Input Data Bahan produksi.....	117
Gambar 5. 19 : Tampilan Form Form Input Data User.....	118
Gambar 5. 20 : Tampilan Menu kelola Data User	118
Gambar 5. 21 : Tampilan Laporan Pemesanan	119
Gambar 5. 22 : Tampilan Cetak Laporan Cetak Pemesanan	119
Gambar 5. 23 : Tampilan Laporan Konfirmasi Pembayaran	120
Gambar 5. 24 : Tampilan Cetak Laporan Cetak Pembayaran.....	120
Gambar 5. 25 : Tampilan Cetak Laporan Pengambilan.....	12

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Simbol Diagram Alir Data (<i>Flow Of Document</i>).....	13
Tabel 2. 2 Notasi <i>Use Case Diagram</i>	15
Tabel 2. 3 Notasi <i>Class Diagram</i>	16
Tabel 2. 4 Notasi <i>Sequence Diagram</i>	17
Tabel 2. 5 Notasi <i>Activity Diagram</i>	18
Tabel 2. 6 Notasi <i>Statechart Diagram</i>	29
Tabel 2. 7 Simbol-Simbol ERD	20
Tabel 4. 1 Proses Bisnis	32
Tabel 4. 2 <i>Skenario Use Case</i> Melakukan Pendaftaran	37
Tabel 4. 3 <i>Skenario Use Case</i> Melakukan Pemesanan	37
Tabel 4. 4 <i>Skenario Use Case</i> Melakukan Pembayaran	38
Tabel 4. 5 <i>Skenario Use Case</i> Mengelola Data Pemesanan.....	39
Tabel 4. 6 <i>Skenario Use Case</i> Mengelola Data Pembayaran.....	40
Tabel 4. 7 <i>Skenario Use Case</i> Mengelola Data Pengambilan.....	40
Tabel 4. 8 <i>Skenario Use Case</i> Mengelola Persediaan Bahan Produksi	41
Tabel 4. 9 <i>Skenario Use Case</i> Mengelola Bahan Masuk	42
Tabel 4. 11 <i>Skenario Use Case</i> Laporan.....	42
Tabel 4. 12 <i>Skenario Use Case</i> Kelola User.....	43
Tabel 4. 13 : Struktur Tabel <i>User</i>	88
Tabel 4. 14: Struktur Tabel Menu Makanan	88
Tabel 4. 15: Struktur Tabel Memesan.....	92
Tabel 4. 16: Struktur Tabel Pengambilan	93
Tabel 4. 17: Struktur Tabel Konfirmasi	93
Tabel 4. 18: Struktur Tabel Bahan Produksi.....	94
Tabel 4. 19: Struktur Tabel Bahan Masuk	95

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Buku Bimbingan

Lampiran 2 : Surat Permohonan Penelitian Skripsi

Lampiran 3 : Biografi Penulis

